**Bignè di San Giuseppe**

***Ricetta:***Portata: [Dolci](http://lazio.cucinaregionale.net/portate/dolci)

Un dolce squisito, tipico della tradizione romana ed utilizzato a carnevale e in occasione della festa del papà: i bignè di San Giuseppe.

  
***Ingredienti per 4 persone***

* 250 g di farina
* 25 g di zucchero
* 8 uova
* 150 g di burro
* olio d’oliva
* 1 bustina di zucchero a velo

***Preparazione***

Fate bollire ¼ di litro di acqua in un tegame insieme al burro, lo zucchero ed un pizzico di sale. Togliete la pentola dal fuoco ed aggiungetevi tutta la farina insieme continuando a mescolare con un cucchiaio di legno. Rimettete la pentola sul fuoco continuando a mescolare fino a che il composto ottenuto non si staccherà dalle pareti.

Togliete nuovamente il tegame dal fuoco e dopo aver lasciato intiepidire, aggiungete le uova, una alla volta, e lasciate riposare l’impasto. Se tutto andrà bene, l’impasto risulterà morbido. Versate in una padella dell’abbondante olio per friggere e versate il composto a cucchiaini nell’olio bollente, avendo cura di cuocerne pochi alla volta.

Fate asciugare il tutto su carta assorbente. Preparate della crema pasticcera, o compratene di già pronta, o della ricotta e riempite i bignè con uno di questi composti. Cospargete di zucchero a velo ed il dolce è pronto per essere servito.

**Maritozzi con la panna**

***Ricetta:***Portata: [Dolci](http://lazio.cucinaregionale.net/portate/dolci)

Se potessero i  romani lo consumerebbero al mattino per colazione ogni giorno. Di certo è che questo dolce tradizionale, nonostante la sua semplicità è tra i più buoni in assoluto: parliamo dei maritozzi con la panna



***Ingredienti per 12 unità***

* 200 g  di farina
* 20 g di lievito di birra
* 1 uovo
* 50 g  di burro
* sale
* zucchero

***Preparazione***

La prima cosa da fare è preparare l’impasto.  Disponete a fontana la farina, ed amalgamatela con il lievito di birra, l’uovo ed il burro. Lavorate l’impasto in maniera energica, aggiungete due cucchiai di zucchero, formate una palla con l’impasto e mettetelo a lievitare in un luogo tiepido.  
Appena l’impasto raddoppia di volume, dividetelo in dodici palline dalla forma ovale.  Disponete le forme su una teglia l unta con del burro e schiacciate leggermente le unità di pasta con la mano.  
Ponete la teglia con l’impasto in un luogo tiepido e lasciate lievitare ancora per un paio di ore. Fate quindi cuocere i maritozzi per 6-7 minuti ad oltre 250 g. Otterrete dei maritozzi dorati e di consistenza morbida.  
Sciogliete un cucchiaio di zucchero in pochissima acqua e pennellate con il composto i maritozzi. Reinseriteli nel forno (spento) ma ancora caldo per pochi minuti, il tempo per far seccare lo zucchero.  
Una volta freddi tagliateli a metà ed inserite a vostro piacimento della panna montata già pronta in stick o precedentemente montata da voi.